



## Hausgemachte Suppennudeln

Menge	Zutaten
<b>300 gr</b>	<b>halbgriffiges oder griffiges Mehl</b>
<b>1 Stück</b>	<b>Ei</b>
<b>3 Stück</b>	<b>Eidotter</b>
<b>1/2 TL</b>	<b>Salz (ich verwende mein Kräutersalz)</b>
	<b>Wasser nach Bedarf</b>

### Zubereitung:

1

Für den Nudelteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen.  
Die Eidotter und das Ei in die Mulde geben.  
Dann das Salz hinzufügen.  
Mit einer Gabel die Dotter und das Ei kreisförmig mit dem Mehl in der Mulde verrühren, bis ein dickflüssiger Brei entsteht.  
Das Mehl mit den Händen nach und nach von außen nach innen zu den Dottern kneten.  
Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.  
Alles zu einem glatten, nicht zu festen Teig verkneten.  
Das dauert mindestens zehn Minuten.  
Zum Schluss darf der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleiben.

2

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.  
Die Arbeitsfläche und den Teig ordentlich mit dem Mehl bestäuben.  
Ich wickle mein Nudelholz in Frischhaltefolie ein, da mein Silikonteigroller noch nicht angekommen ist.  
Anschließend kann er mit dem [Nudelwalker](#) einen Millimeter dünn ausgewalzt werden.  
Ca. 15 Minuten den Teig „lufttrocknen“ lassen und anschließend in ca. 5 bis 6 Zentimeter breite Bahnen schneiden.

3

Die Bahnen locker übereinanderlegen und dabei nicht auf den Teig drücken.  
Ein sehr scharfes, großes Messer benutzen und möglichst feine Nudeln schneiden.  
Die Suppennudeln mit den Fingern vorsichtig auseinanderklauben.  
Einige Stunden auf einem Backblech oder Backpapier trocknen lassen oder gleich zubereiten.  
Ich mache immer mehrere Nudeln, die andere lagere ich in eine Blechdose und bewahre sie für die nächste Suppe auf.  
Die Nudel wie üblich in kochendes Wasser geben, einmal aufkochen und ca 6-10 Minuten köcheln lassen.



## Lucina's Tipps:



Du kannst die Nudeln auch mit der Schere schneiden, dabei die Klingen der [Schere](#) immer wieder in Mehl eintauchen.

Optimal ist beim Teigauswälzen eine große [Nudelwalze](#) oder noch besser ein großer, langer Holzstab z.B. aus dem Baumarkt.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

*Guten Appetit!!*

*eure Lucina Cucina*